

# LA VIGNE DANS LA PARTIE MÉRIDIONALE DE L'ANCIEN DIOCÈSE DE LAUSANNE AU MOYEN ÂGE

PAR

ANNE-MARIE COURTIEU-CAPT

---

## SOURCES — BIBLIOGRAPHIE

---

### INTRODUCTION

Ce sont peut-être les Romains qui introduisirent la culture de la vigne dans le Pays de Vaud.

Après avoir appartenu au royaume des Burgondes, le comté de Vaud devint en 1011 la propriété des évêques de Lausanne : c'est alors que le vignoble se développe sur les coteaux qui dominent le lac Léman.

Pendant tout le moyen âge, jusqu'en 1536, date où la Réforme s'établit dans le pays de Vaud, les grands propriétaires de vignes sont l'évêque, le chapitre et les moines cisterciens.

---

### PREMIÈRE PARTIE

#### PROBLÈMES TECHNIQUES : LA VIGNE. LE VIN

---

#### CHAPITRE PREMIER

##### AMÉNAGEMENT DU SOL. PLANTATION DES VIGNES.

Dans ce terrain en forte pente qui descend presque à pic dans le lac Léman, un aménagement du sol a toujours été nécessaire : des *charmus*, sorte de petits murs, ont dû être construits et des *coulisses* pour permettre l'écoulement régulier des eaux. La fumure des vignes joue un rôle important ; celles-ci sont parfois closes, mais, le plus souvent, seules, des bornes les délimitent.

On a peu de renseignements sur la plantation des vignes. On sait cepen-

dant que les grandes abbayes (Montherond, Hautcrêt) reçurent de nombreuses terres pour y planter des vignes, dès le XII<sup>e</sup> siècle. Les évêques, de leur côté, favorisèrent l'extension du vignoble.

## CHAPITRE II

### CULTURE DES VIGNES.

C'est dans les baux à métairie que l'on trouve la liste des travaux que le vigneron doit accomplir : la taille (*putare*), la provignure (*propagare*), le fossoyage (*fodere*), les effeuilles (*facere de folia*) sont autant d'opérations qui se font encore de nos jours. D'autres travaux sont moins fréquemment cités : *passellare* : planter les échalias ; *ligare* : attacher les sarments à l'échalias ; *desotellare* : enlever les petites racines se trouvant au collet des provignures ; *depodiare*, *botrizare*, *levare les essarons*... : cette dernière opération consiste à remonter chaque année la terre, du bas des vignes où la pluie l'a fait glisser, jusqu'au sommet.

## CHAPITRE III

### LES VENDANGES.

L'époque des vendanges était peut-être plus précoce qu'aujourd'hui. Les bans de vendanges étaient proclamés chaque année par le seigneur.

Les vignerons avaient plusieurs obligations : avertir le propriétaire de la vigne quelques jours avant le début des vendanges, afin qu'il envoie un garde pour contrôler les partages ; à partir du XV<sup>e</sup> siècle, le vigneron supporte les frais de la vendange.

## CHAPITRE IV

### LE MATÉRIEL DE VINIFICATION.

Le pressoir (*torcular*) désignait soit l'instrument lui-même, soit le bâtiment où il était enfermé.

Les tines recevaient la vendange avant qu'elle soit pressée.

Les tonneaux (*dolium*, *bossetus*) servaient à transporter la vendange et le vin. Ils étaient souvent en chêne. Les bossettes étaient moins grandes que les tonneaux.

L'*embossorium* (sorte d'entonnoir), les *gillae* (petites cuves), les *bren-tae* (hottes en bois), les *situlae*, les écuelles à moult complétaient la vaisselle vinaire.

## CHAPITRE V

### LE VIN.

Les vignes produisaient des vins rouges et blancs. Le vin blanc était plus prisé que le rouge.

A côté du vin, il y avait le marc : le « dech » dans les anciens textes, qui n'était pas dédaigné des vigneron.

Les quantités de vin produites étaient très variables suivant les années : il semble cependant qu'en règle générale, les vignes produisaient moins de vin qu'aujourd'hui.

Le prix du vin est connu surtout à partir du <sup>xiv</sup>e siècle : il varie entre trois et six livres de Lausanne par muid au <sup>xiv</sup>e siècle. Au <sup>xv</sup>e siècle, il subit quelques augmentations, puis se stabilise.

Le vin, produit en trop grande quantité pour la consommation locale, était exporté en partie : vers le plateau vaudois, Fribourg, Berne... Des grands seigneurs laïcs (le comte de Gruyère) en achetaient aussi. Les ventes avaient également lieu par des intermédiaires.

Les mesures du vin étaient classiques : pots, coupes, setiers, muids et chars. Au <sup>xiv</sup>e siècle, on trouve l'expression *per clavum*, « per clo » : les mesures étant cloutées, on les remplissait à ras bord ou à niveau du clou, selon qu'il s'agissait de moût ou de vin.

---

## DEUXIÈME PARTIE

### CONDITION JURIDIQUE DES VIGNES

---

#### CHAPITRE PREMIER

##### LE FIEF.

Les vignes tenues en fief ne sont pas très nombreuses. Toutes meurent du chapitre de Notre-Dame de Lausanne ou de l'évêque. Ces fiefs sont, en général, tenus par des nobles.

#### CHAPITRE II

##### LA CENSIVE.

Les censives à cens immuables existent dès le <sup>x</sup>e siècle. Mais c'est surtout à partir du <sup>xiii</sup>e siècle qu'elles se multiplient. Le chapitre de Notre-Dame de Lausanne et l'évêque sont les deux grands seigneurs censiers de l'époque. Le paiement des cens peut s'effectuer en espèces ou en nature. Ces accensements permettent de connaître l'emplacement exact des vignobles.

Les censives à redevances variables sont de deux catégories : les baux à mi-fruit et les baux à tiers-fruit. Quant aux baux à complant, ils apparaissent dès le <sup>xii</sup>e siècle, mais ne sont pas très nombreux. On n'en trouve plus à la fin du <sup>xiii</sup>e siècle.

## CHAPITRE III

## LES RENTES.

Les rentes assignées sur des vignes commencent à la fin du XII<sup>e</sup> siècle. Donations et ventes de rentes se développent au XIII<sup>e</sup> siècle. Elles concernent toujours le chapitre, l'évêque et les grands établissements religieux. Puis une évolution se produit au XV<sup>e</sup> siècle et au début du XVI<sup>e</sup> : les rentes se détachent de plus en plus des terres pour s'attacher aux personnes. On trouve un grand nombre de ventes de rentes en vin. Les redevances en vin sont payables en général à la Saint-Martin d'hiver.

## CHAPITRE IV

## LES TENURES SERVILES.

Le chapitre de Lausanne et l'évêque possédaient des tenures serviles, ainsi que d'autres établissements religieux, comme le prieuré de Lutry, à Épesses.

## CHAPITRE V

## LES ALLEUX.

Jusqu'à la fin du XV<sup>e</sup> siècle, on ne rencontre que fort peu d'alleux dans les vignes. A la fin du XV<sup>e</sup> siècle et au début du XVI<sup>e</sup>, ils sont plus nombreux : les terres libres ne sont pas groupées, mais disséminées dans toute la région étudiée. Les alleux sont presque toujours aux mains des roturiers.

## CHAPITRE VI

## L'ADMODIATION DES VIGNOBLES.

Les baux à court terme intéressant les vignes sont de deux catégories :

*Les baux à ferme* : la location est payée en argent ou en nature : leur durée est de neuf, quinze ou vingt ans.

*Les baux à métairie*, qui sont très nombreux : ce sont des baux à mi-fruit, conclus en moyenne pour neuf ans ; parfois, le métayer a droit, pendant les premières années, aux deux tiers de la récolte.

## CONCLUSION

## PIÈCES JUSTIFICATIVES

## INDEX DES NOMS DE LIEUX ET DE PERSONNES

## CARTES. PLANS. ILLUSTRATIONS.